ステンレス・アルミ三層鍋
取扱説明書

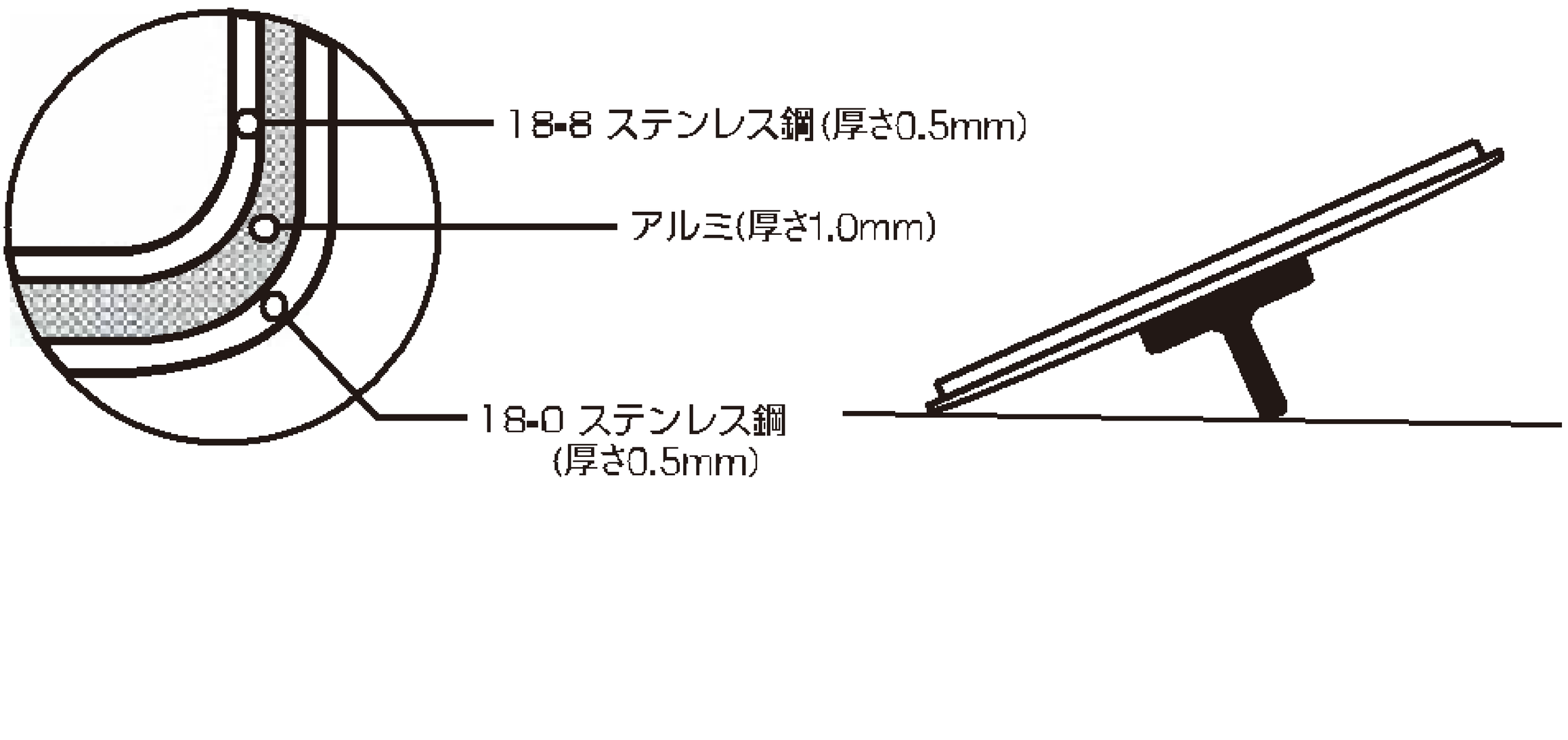
ステンレス・アルミ三層鍋の特長

熱伝導に非常に優れたアルミを、
耐久性・保温性に優れたステンレスで
挟んで仕上げた三層構造鍋です。

●熱効率が 高いため、鍋全体が均一的に加熱され、中火で加熱し、その後は弱火で調理できますので経済的です。

●緩やかに熱が伝わるため、中火または弱火での調理では焦げ付きにくくなっています。

●別売のフタ（ガラス・ステンレス）は、料理中ふたを外して裏返して置く時、安定して置けるつまみ形状になっています。



ご使用前の準備

1. 最初にご使用するさいは、食器用洗剤で十分に洗い水でよくすすいでください。
2. 食酢を約10%加えた水を鍋8分目程度入れ煮立ててください。その後お湯を捨て、再度きれいに洗ってからご使用してください。
   鍋に付着している汚れや金属のアクを取り除き、鍋をさらに衛生的にして頂くためです。
3. 取っ手またはツマミの取り付けに破損やガタツキがないか安全を確認してからご使用してください。

お手入れについて

1．使用後は食器用洗剤で十分に洗い、水洗後
　十分乾燥してください。
2．塩分や油分を含んだ汚れが付いたまま放置
　したり湿気の多い場所での保管はサビや汚
　れの原因になります。
3．サビが発生した場合は細目のクレンザーを
　並用してスポンジタワシ等で落し多量の水
　で洗い流してください。
4．金属タワシをご使用されますとキズがつき
　ますのでご使用しないでください。

⚠ご注意

1. やけどの恐れがありますので、ミトン等をご使用してください。
2. ステンレスふたを一緒にご使用の場合はスチームの吹き出し口を取っ手方向に向けないでください。
   沸騰時にスチームの噴出により取っ手が熱くなり危険です。
3. 別売りされているガラスふたをご使用の場合は、ふたが直接炎に当たらないようにご注意ください。破損する恐れがあります。
4. 鍋内側の目盛は実測値ではありません。
   目安としてご使用ください。

ご使用上の注意事項

1. 空焚きをしないでください。鍋や取っ手の破損になります。
2. 加熱調理中や調理直後は鍋が熱くなっているためやけどの恐れがあります。特に幼児の手に触れないようにご注意ください。
3. 鍋はコンロの中央部に乗せ必ず安定した状態で使用してください。
4. ストーブでのご使用はしないでください。
5. 電子レンジやオーブンでのご使用はできません。
6. 炎が底面からはみ出さないよう火力の調節をしてください。火力が必要以上に大きいと取っ手の樹脂が変形し破損する恐れがあります。また、隣接するコンロの炎が取っ手やふたにあたらぬように気を付けてください。ふたをずらしてご使用する場合、直接炎がふたに当らない様にご注意ください。特にガラスふたの場合は破損する恐れがあります。
7. ふたのツマミが緩む場合があります。脱落して破損、やけど等の原因に連ながりますのでネジを必ず締め直してからご使用ください。
8. 吹きこぼれ、煮こぼれのないように調理に応じた適正容量以下でご使用ください。吹きこぼれによりガスの火が消えたり、調理器具の故障の原因になります。
9. 調理方法によりやけどの恐れがありますので必要に応じて別売りのふたをご使用ください。
10. 衛生上、鍋の中に料理を保存しないでください。腐敗する恐れが生じます。
11. 天ぷら等の料理の際、油温を200℃以上に上昇させないでください。
12. 急激な衝撃をあたえたり空焚きをした場合、水等をかけて急に冷やさないでください。
13. こげつき等を落とす際は金属製の固いものを使用しないでください。
14. 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。

Q1.ステンレスなのにサビるのは？

A1.ステンレスは「サビない金属」ではなく「サビ難い金属」とご理解してください。ステンレスはもともと鉄の仲間で、一般に鉄にクロムとニッケル等が含まれた合金です。ステンレスの表面はクロムの働きにより、肉眼では見えない薄い酸化皮膜に覆われています。これがサビ防止する役目をしています。この酸化皮膜はキズがついても、空気に直接触れる事で再生され働きを取り戻します。しかし、水分、塩分、鉄分、水垢などがついて、空気に触れない状態では威力が発揮できずサビてしまう事があります。

＊ サビを防ぐ方法

1. 料理を鍋の中に保存しない。
2. 焦げつき、汚れなどは完全に取り除き、洗い残しのないようにする。
3. 鉄製の包丁など、ステンレス以外の金属と接触したままにしない。
4. ご使用後は水気を拭き取り、湿気の多い場所に保管しない。

Q2.鍋の内側が虹色になったり、白い斑点ができるのは？

A2.どちらもステンレスでは珍しくない現象です。
体への害はありませんのでご安心してください。
水道水に含まれている塩素化合物(カルキ)やニガミ、アク成分(マグネシウム、カルシウム、鉄分など)が、焼きついたように付着したものと言われており、
素材のステンレスから発生したものではありません。
発生を防ぐ方法としては、ご使用後すぐにこすり洗いをして頂く事です。

＊ 虹色や白い斑点の落し方

1. 酢を入れてこすり、その後食器用洗剤で洗ってください。
2. 酢と塩とお湯を混ぜて沸かし、その後食器用洗剤やクレンザー等で洗ってください。
3. クレンザーに酢を少々混ぜて磨いてください。

Q3.料理を保存しない理由は？

A3.本体からサビ発生を防ぐ為です。料理を長時間保存されますと、料理に含まれる塩分や酸などがさびを誘発する恐れがあります。又、常温での保管は腐敗の恐れがありますので衛生面からも安全ではありません。

Q4.焦げてしまいましたが、どうしたら良いでしょうか？

A4.料理が焦げてしまう原因としては、予熱不足や調理中の火力が強すぎる場合があります。ステンレス・アルミ三層鍋は熱伝導に大変優れているので、中火以上での調理は不必要です。焦げを取る方法としては、その鍋でお湯を沸かし、焦げを柔らかくしてから、クレンザー等で磨いてください。
この時、酢を少々混ぜるとより効果的です。温かいうちに磨くと取れやすいですが、やけどには十分にご注意してください。

Q５.鍋の外側が虹色になってしまいました。
どうしてですか？

A５.テンパーカラーといい、炎による加熱でステンレス表面に出来た薄い酸化皮膜の一種で、部分的な皮膜の厚さの違いにより虹色に見えます。ご使用には問題ありません。

無印良品

ステンレス・アルミ三層鍋

この商品は家庭で調理するためにご使用するものです。不適切な取扱いは事故につながります。
ご使用前には必ず取扱説明書をよく読んでください。尚、お読みになった後も万が一のためにも大切に保管してください。

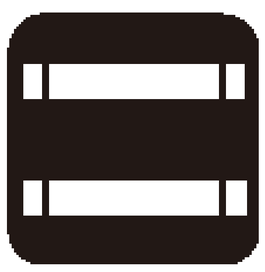
いろいろな熱源で使用できます。

食洗機対応

電磁調理器可

ガス
コンロ

(IH)電磁調理器
(100V~200V)


ハロゲン
ヒーター

シーズ
ヒーター

電気
プレート

ご使用不可能な熱源

電子レンジ

オーブン

株式会社　良品計画
お客様室　でんわ　0120-14-6404